

Lava kolac



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 125 g maslaca
- 150 g kristal šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 60 g brašna
- 180 g Menaž čokolade
- po želji malocilija
- 20 g maslaca
- 30 g kakao praha

Priprema

čokoladu za kuvanja Menaž i maslac istopite. Jaja penasto umutite, dodajte kristla šećer, vanilin šećer i brašno. Na kraju dodajte istopljenu čokoladu i maslac, u tankom mlazu i nastavite sa mešanjem mikserom. Keramičke posude premažite maslacem i pospite kakaom. Sipajte smesu. Kolac stavite u zagrejanu rernu na 200 stepeni i pecite 12 minuta. Kada je gotov, ostavite malo da se prohladi. Izvadite ih iz kalupa i servirajte kako želite. Možda uz slatku pavlaku, sladoled ili posut šećerom u prahu.

Savet

Kola jedite dok je vru.